ture qui eſt uniquement le fruit de l'induſtrie nationale : tout établiſſement en Commerce, qui fait valoir les productions de notre ſol ſans avoir beſoin de celles de nos voiſins, eſt précieux & mérite d'être accueilli ; lorſqu'on poſſéde la matiere premiere, que le reſte eſt le produit de l'induſtrie, on peut ſe procurer une branche de Commerce tout-à fait libre, tout-à-fait indépendante. On peut conſiderer ſous ce point de vue, Monſieur, *une Manufacture qui a pour objet l'application d'un vernis façon de Chine & du Japon ſur de la tôle préparée.*

Le haſard me fit voir pour la premiere fois cette Manufacture & les détails qui la conſtituent ; mais peu content d'un examen auſſi léger, la curioſité me porta à y retourner afin d'en mieux connoître tout l'enſemble : c'eſt le réſultat de ces différens examens dont je vais vous entretenir le plus ſuccinctement poſſible.

Quoique les différens uſages de la tôle fuſſent bien multipliés, on n'avoit pas encore imaginé de lui donner une forme qui imitât ce que l'antique nous a laiſſé de plus noble, & ce que le goût moderne nous fournit journellement de plus élégant & de plus recherché. Si l'on en fût reſté là, cette découverte n'eût pas été bien importante ; mais ce qui la rend très-intéreſſante, c'eſt l'application d'un vernis qui, par ſa ſolidité, ſa beauté & les différentes épreuves qui en ont été faites, a mérité l'approbation *de l'Académie des Sciences de Paris*, dont les ſuffrages, comme vous le ſçavez, Monſieur, jouiſſent de la plus grande conſidération. Il eſt bien ſatisfaiſant de trouver dans des vaſes très-ſolides l'imitation la plus parfaite de ces vaſes ſi précieux, ſi chers & ſi fragiles, *que la Chine & le Japon* fourniſſent *aux Européens.* L'eau bouillante n'entame point ce vernis, & les pieces qui en ſont enduites peuvent être alternativement échauffées & réfroidies, ſans perdre ni leur beauté ni leur poli ; mais celles qui ſont en vernis noir réſiſtent encore plus au feu que celles en couleurs, qui noirciroient ſi on leur faiſoit éprouver un feu trop vif. Ce vernis tient tellement à la tôle qu'on ne peut l'en détacher qu'en pliant en différens ſens les pieces, ſi elles ſont très-minces, & en ſe ſervant du marteau ſi elles ſont épaiſſes : à tous ces avantages ſe joint celui de ne donner aucune odeur à toutes les ſortes de liquides qu'on peut mettre dans ces vaſes, & en même temps celui de ne pouvoir nuire à la ſanté, & de prendre également ſur le bois, carton, &c.

En conſidérant les ouvrages de cette Manufacture du côté de l'agréable, il n'eſt rien qui faſſe plus de plaiſir à la vue que la ſinguliere variété que l'on y trouve ; les plus petits objets ſont auſſi piquants que ceux qui ſont les plus conſidérables, & dans les uns comme dans les autres, on voit toujours que ce ſont d'habiles Ouvriers qui ont dirigé & perfectionné le tout. Ce qu'il y a de vrai, & ce qu'on ne trouve pas dans beaucoup de Manufactures, c'eſt que les différens Ouvriers que j'ai interrogés m'ont toujours donné une réponſe prompte & ſatisfaiſante, & il n'eſt rien qui indique plus ſûrement des hommes habiles. Il paroît que ceux qui dirigent cet établiſſement donnent la plus grande attention au choix des Ouvriers ; c'eſt le vrai moyen d'attirer celle du Public, & de donner à leur Fabrique la réputation & la célébrité qu'elle mérite.

Vous ne ſerez pas étonné de la ſolidité de ces ouvrages, Monſieur, lorſque vous ſçaurez par combien de frais & d'apprêts différens il faut qu'ils paſſent. La premiere forme, priſe ſous la main du Ferblantier, les pieces ſont remiſes à des hommes pour les limer, récurer & nettoyer, & rendre le fer uni, propre & ſans rouille ; nombre de couches de vernis ſont appliquées, & toutes ſont ſuivies du paſſage au four où le vernis ſe fixe : ces opérations ſont très-délicates & demandent la plus grande attention ; car il arive ſouvent que le vernis ſe criſpe & que les pieces deviennent gauches, & conſéquemment ne ſont plus propres au Commerce : toutes ces couches ne ſont que des préliminaires après leſquels on applique les couleurs que l'on deſire ; différentes couches ſont miſes ſur les vaſes, & on les fait ſécher très-lentement, enſuite on les polit de façon à les mettre en état de recevoir les différens genres de peintures qu'on veut leur donner. Les pieces ſortant des mains du Peintre ſont de nouveau remiſes au four d'une chaleur temperée ; elles y reçoivent pluſieurs couches de vernis avant de paſſer par les mains des Doreurs qui leur donnent les ornemens qu'on leur deſtine, qui ſont enſuite vernies avec la même pré-

caution que la peinture ; enfin lorſque pluſieurs couches de vernis (la premiere toujours ſéchée avant l'application de la ſeconde) ont donné à la peinture & dorure une conſiſtance ſuffiſante pour les mettre à l'abri de tout accident, les pieces ſont remiſes à des femmes qui, par un travail pénible, leur donnent le luſtre & le poli le plus parfait.

Je ne puis vous donner qu'une legere eſquiſſe de ces diverſes mains-d'œuvre, tant elles ſont multipliées ; elles méritent d'être examinées & ſuivies ; elles ſont ſatisfaiſantes pour les Protecteurs & les Amateurs des Arts, tant par leur ſinguliere variété que par l'ordre qui regne dans chacune.

Je ne ſçaurois, Monſieur, ne pas vous faire obſerver que l'on occupe dans cette Manufacture beaucoup de femmes, & qu'elles y gagnent de 24 à 30 ſols. Il eſt vrai que le travail eſt rude ; mais elles s'en acquittent bien. J'ai vu avec le plus grand plaiſir un ſexe qu'on laiſſe dans l'oiſiveté, ſous le prétexte de ſa foibleſſe, occupé utilement d'objets qui exigent de la force : les femmes, comme les hommes, ſont propres à toutes ſortes de travaux ; dans tout ce qui eſt relatif à l'eſprit, les préjugés ſont tombés, pourquoi n'en pas faire autant dans les autres cas ? & pourquoi ne pas les introduire dans nos Manufactures ? Elles s'acquitteroient auſſi bien que les hommes des procédés les plus difficiles, qui exigent le plus d'adreſſe & ſouvent le plus de force. Pourquoi les lier à des foibles travaux devenus du plus petit produit par l'immenſe quantité des individus qui s'en occupent ? Quelle reſſource peuvent trouver des filles ou meres de familles dans un métier qui leur donne dix ſols par jour ? L'opulence ſe moque de la facilité qu'elle a à ſéduire ces infortunées. Quelle vertu pourroit réſiſter à tant de beſoins ? Que l'opulence eſt imbécillement dure & cruelle !

Quand cette Manufacture ne préſenteroit pas autant d'objets d'utilité qu'elle en fournit, je vous avouerai, Monſieur, que le ſeul emploi des femmes, qui eſt un réſultat des réflexions patriotiques des Intéreſſés dans cette Manufacture, me portera toujours à ſouhaiter vivement la proſpérité de cet établiſſement & de tout autre qui aura des vues auſſi bienfaiſantes.

Cette Manufacture, établie à la Petite Pologne, ne fait pas moins d'honneur à l'induſtrie du ſieur Clément, Maître Peintre-Doreur & Verniſſeur, qu'au ſecours & aux ſoins vigilans de ſes Cointéreſſes qui n'épargnent rien pour la perfection des ouvrages, & pour donner à cette branche de Commerce toute l'étendue dont elle eſt ſuſceptible, & qui devient un avantage réel pour l'Etat.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 25 Octobre 1769.*

	liv.	s.	d.	
Or de Portug. à . .	716			*marc.*
Du Mexique à . . .	708			
Du Perou à . . .	700			
Les guinées à . . .	714			
Ducats à	97	10		
Or fin à 23 k. 31 32 à	99			*once.*
Or à 20 karats à . .	82	10		
L'argent à 11 d. 20 g. à	54			*marc.*
Idem à 11 d. 10 gr. à	52			
Piaſtres, à	48	17	6	

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Oct. 1769.	*Lundi 23.*	*Mardi 24.*	*Mercredi 25.*
Ac. des Indes.	1067 ½	1067 ½	1070
Emp. de la Com.		357	357
Prom. à 5 p. %	303 m.	303 m.	
Prom. à 4 p. %	50 ½	50 ½	50 ½
Ac. des Fermes.	850	850	850
2 ſ. p. l. du Dix.	6		
3e. Loterie.			
Annuités.		297	297
Coup. d'An.	59 ½	59 ½	59 ½
Emp. de 50 mil.			
Emp. de 30 mil.	49	49	49
Col. 1759.	50 ½	50 ½ 51	50 ½
Canada.	50 51	51	51
4e. L. Epoques.	14	14	14
Nouette.			
Bill. de la Com.	3e 380 4e 347 5e.		
Sur la Ville.	(330		
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. %			
A 3 p. % ſ. l. cuirs			
tirage de la C.			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 86.

DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU 7 au 15 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 2 Navires Franç. 7 Hollandois, 1 Danois & 1 Anglois; ſçavoir, des François, le *Saint Hippolite*, Capitaine *Ethueux*, venant de Boulogne chargé de peu de vin; le *Saint Jean*, Capitaine *Dolonne*, venant de Dieppe chargé de harengs en barils & autres marchandiſes; des Hollandois, la *Fidélité*, Capitaine *Gyting*; la *Gertrude Marguerite*, Cap. *Cruyder*, venant tous deux de Petersbourg, le premier chargé de chanvre, le ſecond avec ſuif, fer & planches; la *Ville de Leyden*, Capitaine *Sybens*, venant de Hambourg avec lin, laine, chanvre brai & autres marchandiſes; les *Deux Freres*, Capitaine *Siebes Johannes*; l'*Eſpérance*, Capitaine *Samuels*, venant tous deux d'Amſterdam, le premier chargé de fer & fil de laiton, le ſecond chargé de différentes marchandiſes pour Guinée; la *Dame Cecile*, Capitaine *Janſen*; le *Jeune Abraham*, Capitaine *Vanloh*, venant tous deux de Rouen ſur leſt; le Danois la *Marie Chriſtine*, Capitaine *Olewale*, venant de Bergues chargé de maquereaux & ſaumons en barils; l'Anglois le *Pélerin*, Capitaine *Shepherds*, venant de Newcaſtle avec charbon de terre & meules à Taillandier

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 10 Navires François, 4 Hollandois, 4 Danois, 3 Suédois & 1 Anglois; ſçavoir, des François, la *Baronne d'Handevanne*, Capitaine *Mainviell*, allant en Guinée; la *Sirene*, Capitaine *Langlois*, allant au Port au Prince; la *Louiſe*, Capitaine *Sery*, allant à la Martinique; les *Deux Sœurs*, Capitaine *Savary*, allant à la Martinique & à la Guadeloupe; la *Conciliation*, Capitaine *Duhamel*, allant à Cadix chargé de différentes marchandiſes priſes à Rouen, & de très-peu de choſes au Havre; l'*Intelligent*, Capitaine *Leſot*, allant à Lisbonne avec diverſes marchandiſes priſes à Rouen & au Havre; le *Volant*, Capitaine *Langlois*, allant à Cherbourg avec le reſtant de ſon chargement pris à Bordeaux; l'*Angélique*, Capitaine *Treuhen* allant à Nantes ſur leſt; la *Fauvette*, Capitaine *Michel*, allant à Breſt chargé de bois de conſtruction; la *Charlotte Théreſe*, Capitaine *Mouton*, allant à Bordeaux chargé de plâtre; des Hollandois, le *Jeune Michel*, Capitaine *Wisbrans*; la *Dame Booſa*; Capitaine *Bakker*, allant tous deux à Hambourg chargés, le premier, de ſucre & d'un peu de café, le ſecond de ſucre ſeulement; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Tarke Janſen*, allant à Rouen avec différentes marchandiſes de mercerie priſes à Hambourg; l'*Amitié*, Capitaine *Lauſen*, allant à Bordeaux avec chanvre & fer pris à Petersbourg; des Danois; la *Catherine*, Capitaine *Frick*; le *Pierre & Eliſabeth*, Capitaine *Halvorſen*; la *Charité*, Capitaine *Albretſen*; l'*Emmanuel*, Capitaine *Erickſen*, allant tous quatre en Norwege ſur leſt; des Suédois, le *Wappon*, Capitaine *Landgren*; l'*Eſpérance*, Capit. *Greek*, allant à Stockholm, le premier chargé de différentes marchandiſes, le ſecond ſur leſt; le *Saint Henri*, Capitaine *Selin*, allant à Waſa auſſi ſur leſt; l'Anglois le *Wolvick*, Capitaine *Portuis*, allant à Londres ſur leſt.

DE NANTES.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 7 au 14 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 9 Navires François & 18 Etrangers; ſçavoir, des François, le *Quaker* de 350 tonneaux, Capitaine *Deshais*, venant de Léogane chargé de 428 bariques de ſucre brut, 93 bariques de ſucre terré & tête, 21 futailles de café, 3 futailles d'indigo, 27 balles & ballots de coton, 598 vieux cercles de fer; la *Marie Louiſe*, Capitaine *Julien Richard*, venant de Concarneau avec ſardines preſſées; la *Marie Théreſe*, Capitaine *Jean le Biboul*; la *Sainte Anne*, Capitaine *Marc Allain*, venant tous deux de Quimper avec 45 tonneaux de ſeigle, toile & fayance; le *Sain, Jean*, Capitaine *Jean Mailloux*, venant de Vannes avec 14 tonneaux de froment; le *S. Louis*, Capitaine *Pierre Follange*, venant de S. Malo, avec ſyrop mélaſſe; la *Marie Jeanne*, Capitaine *Charles le Saux*, venant de Lannion avec des mêches de guerre; les *Jumeaux*, Capitaine *Luc Chauvet*, venant du Havre chargé de ſeigle; le *Challan*, Capitaine *Jean Bernard*, venant de Bordeaux avec farines, draps de Carcaſſonne, chaudieres de fer, laine, cendres

gravelées, paſtel, citrons verts & 13 bariques de vin ; des Etrangers, la *Jeune Akke*, Capitaine *Gelles Hanſes* ; la *Faveur des Bons Amis*, Capitaine *Enno Frederichs* ; la *Catherine Pauline*, Capitaine *Johannes Janſen Bakker* ; la *Catharina Debora*, Capitaine *Douves Claaſes* ; le *Village de Woudzen*, Capitaine *Rintje Sybrands* ; la *Demoiſelle Marie Eliſabeth*, Capitaine *Jacob Hendrick Jongman* ; la *Demoiſelle Anne*, Capitaine *Johem Doblit*, venant tous ſept de Dantzick chargés de 980 tonneaux de ſeigle, laine, planches, eſparts, lin, plumes à écrire & bordages ; le *Zeegewan*, Capitaine *Adrians Jans de Boer*, venant de Petersbourg avec chanvre & fer ; la *Demoiſelle Jeanne Henriette*, Capitaine *Jean Teckelis* ; la *Dame Marie Petronelle*, Capitaine *Meindrel Hendrichs* ; les *Quatre Sœurs*, Capitaine *Reindert Tierks*, venant tous trois de Riga avec 552 tonneaux de ſeigle & chanvre ; l'*Eſpérance*, Capitaine *Eraſmus Cornelis Grein*, venant de Zericzée ſur leſt ; le *Frieſland*, Capitaine *Auke Jans*, venant de Hambourg avec 167 tonneaux de ſeigle, lin crud & platilles ; l'*Eliſabeth*, Capitaine *Nathanael Angell*, venant de Dronthom avec planches, goudron, fer en barres, cloux & canons ; le *Jeune Taitje Obbes*, Capitaine *Fielſe Claaſes* ; le *Jeune Prince*, Capitaine *Pieters Sjords* ; la *Petronelle*, Capitaine *Jahannes Seykes* ; le *Jean*, Capitaine *Tjaard Janſe Jongeboer*, venant tous quatre d'Amſterdam chargés de 444 tonneaux de froment, 20 tonneaux de ſeigle, papier, plumes, drogueries, limeneas, chaſſelas, couteaux, fer en barres, feves & autres marchandiſes pour Guinée.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dons le même eſpace de temps 1 Navire François & 1 Etranger ; ſçavoir, le *Prince Sauvage* de 140 tonneaux, Capitaine *Subra*, allant au Fort-Dauphin ; & les *Deux Sœurs* de 80 tonneaux, Capitaine *Heyne Fitze*, allant à Hambourg chargé de peaux de veaux corroyées, café, ſucre brut & terré.

NAVIRES EN ARMEMENT.

DE DUNKERQUE, *le* 10 *Octobre* 1769.

Les Navires François le *Comte d'Eſtaing* de la Martinique ainſi que les deux ſuivants, de 90 tonneaux, Capitaine *Pierre David*, Armateurs MM. *Cailliez* freres ; le *Saint Michel* de 120 tonneaux, Capitaine *Michel Ferre* fils, Armateurs MM. *Emmery & Vanhée* fils aîné ; l'*Aimable Cecile* de 100 tonneaux, Capitaine *Jacques Soubira*, Armateur M. *Pierre-François Chamonin* ; le *Vermandois*, de Dunkerque ainſi que les deux ſuivants, & de 250 tonneaux, Capitaine *Tobie Doſſche*, Armateurs MM. *Philippe Rouſſel* & fils ; le *Vigilant* de 300 tonneaux, Capitaine *Jacques Gaſpard*, Armateur M. *Albert Delatre* ; le *Negrillon* de 180 tonneaux, Capitaine *Balthazar Gaſpard*, Armateurs MM. *Woeſtyn* freres, ſont tous fix en charge au Port de Dunkerque ; ſçavoir, les quatre premiers pour la Martinique, & les deux autres pour le Cap François.

DU HAVRE, *le* 17 *Octobre* 1769.

Il ſe trouve en charge dans ce Port 5 Navires François ; ſçavoir, 1°. le *Mars* (*) de 200 tonneaux, Capitaine *Diere* deſtiné pour la Martinique, & devant partir dans le courant de Novembre. Ceux qui voudront s'y embarquer ou charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Rouen à MM. *Garvey* & Compagnie, & au Havre à M. *de la Roche*.

2°. L'*Aimable Marguerite* de 80 tonneaux, Capitaine *Aubin*, pour la Martinique devant paſſer par Cayenne, & dont le départ eſt fixé à l'époque du 10 au 20 Décembre. On pourra s'adreſſer à MM. *Lavigne* & *Lalanne*, ou au Capitaine.

3°. L'*Andromede*, Capitaine *Revet* ; 4°. la *Mere de Famille*, Capit. *Leſcan*, tous deux en charge pour le Cap, devant partir à la fin de Novembre, Armateurs, pour le premier, MM. *Begouen-Demeaux* & Compagnie, & pour le ſecond, M. *Foache*.

5°. Le *Mercure* de 180 tonneaux, Capitaine *Carpentier*, devant partir, vuide comme plein, au commencement de Novembre pour ſe rendre à Cadix. Ceux qui voudront y charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Paris à M. *Louis Benard*, rue Aumaire, à Rouen à MM. *Lebreton* & fils, & au Havre à MM. *Prier* & *Prier* freres.

(*) *Ce Navire a déjà été annoncé ſous le nom de* Michel François, *Capitaine* Du buiſſon.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 4 Novembre.

AGRICULTURE.

SUITE

Du Compte rendu par M. Cabanis, Secretaire Perpétuel de la Société Royale d'Agriculture de Limoges au Bureau de Brive, dans l'Assemblée publique de ce Bureau, du 29 Mars 1769.

DANS la Séance du 21 Mars ſuivant, nous nous occupâmes de la lecture des déliberations du Bureau de Limoges des 16 Janvier & 20 Février précédents. Dans la premiere ſe trouvoit une obſervation de M. du Cluſeau ſur le ſervice que rendent les renards en empêchant la trop grande multiplication des rats, mulots, loirs, lapins & autres quadrupédes nuiſibles aux bleds; ce qui a engagé, dit il, le Parlement de Bourgogne à défendre de détruire les renards dans l'étendue de ſon reſſort. Un tel Réglement, qui paroît futile au premier coup d'œil, l'eſt au fond bien moins qu'on ne penſe: les dégâts que font les lapins, les rats, loirs, mulots & autres engeances deſtructives des grains & des légumes, ainſi que des bourgeons des vignes, doivent en effet nous faire deſirer que les animaux qui les détruiſent ne ſoient pas détruits eux-mêmes & ſe multiplient davantage, aux riſques même des petits dégâts qu'ils peuvent faire ſur nos volailles; il en coûte moins de perdre quelques œufs ou quelques volailles, que de voir dévaſter une vigne ou un champ de bled; & tout bien peſé, peut-être devrions-nous deſirer d'avoir dans le touffu de nos bois un plus grand nombre de renards, attendu que ce ruſé quadrupede ne vit que de ſa chaſſe. J'ajoute à l'obſervation de M. du Cluſeau que les fouines & les belettes qui nous coûtent, ſans comparaiſon, moins à nourrir que les chats domeſtiques, quoiqu'elles faſſent périr un bien plus grand nombre de rats, devroient être moins pourchaſſées par ceux qui ſçauront apprécier le ſervice qu'elles rendent.

Dans les deux Séances du mois d'Avril, notre Bureau s'occupa à voir, à diſcuter & à ſentir l'importance de la moûture économique nouvellement introduite à Paris & aux environs (*a*); le Mémoire fait à ce ſujet, & inſéré dans le ſecond tome des Ephémerides du Citoyen de cette année, met les avantages de cette méthode dans un ſi grand jour qu'il ne pouvoit manquer d'exciter en nous le deſir & l'eſpérance de voir introduire cette méthode dans nos climats. Cette eſpérance commence à ſe réaliſer en partie, par la détermination priſe par M. Turgot d'établir un moulin économique ſur la Vienne, tout près de Limoges.

La lecture d'une nouvelle lettre de M. Graſſin, inſérée dans le Journal d'Agricul-

(a) *L'Auteur de la Gazette d'Agriculture, a fait voir qu'elle étoit connue depuis longtemps, & il a nommé les endroits où elle étoit établie.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ture (Mars) de cette année, contraire aux principes établis dans celle de M. Treillard, dont il a été queſtion au ſujet de la Séance du 8 Février 1767, nous engagea à prier ce Confrere de réſoudre les difficultés apparentes qui lui étoient propoſées par M. Graſlin, relativement à l'influence de l'induſtrie ſur les matieres premieres : la replique de M. Treillard, victorieuſe en raiſons, & aſſommante par un trait d'illuſion placé très à propos, paroît avoir fini la diſpute. L'accueil favorable du Journaliſte des Ephémérides, qui a publié cette replique, confirme la bonne idée que nous en avions déja conçue ; ſa briéveté ne permet pas de l'analyſer ; il faut la lire en entier pour n'en rien perdre.

Je préſentai à la premiere Séance du mois de Mai quelques échantillons de la laine donnée par les beliers métis, que j'avois reçus de M. Turgot ſur la fin de l'année précédente. La bonne qualité de cette laine excita de nouveau les vœux de l'Aſſemblée pour l'importation & la multiplication de cette race. Je penſe que les nouveaux échantillons que je préſente aujourd'hui (*a*) auront à peu près le même accueil, & je ne veux pas laiſſer ignorer au Public que M. Turgot, qui m'a toujours donné de bonnes eſpérances pour une nouvelle importation, vient de me marquer qu'elle n'a été tant retardée que par les retards des paſſeports que l'on attend du Gouvernement d'Eſpagne.

Je ſoumis dans cette même Séance à l'examen du Bureau la queſtion ſuivante : *ſi, attendu la grande conſommation de froment qui ſe fait dans ce Royaume pour la poudre à poudrer, & le grand avantage qui réſulteroit d'un moyen aſſuré de diminuer cette pure perte d'une ſubſtance précieuſe, il ne conviendroit pas que notre Société propoſât un Prix en faveur de celui qui parviendroit à indiquer une matiere priſe dans le genre végétal, mineral ou animal, qui, ſans pouvoir nuire à la ſanté, ni altérer en aucune maniere la qualité des cheveux, pût remplacer la poudre dont on ſe ſert actuellement, & en reunir tous les avantages* (*b*). La modicité & les autres deſtinations des fonds de notre Bureau ne nous ont pas permis de ſtatuer encore ſur cet objet ; & on nous dit que cette découverte a déja été faite en Angleterre : il eſt bien à deſirer qu'elle ſe communique dans toute l'Europe, où la manie d'avoir les cheveux blanchis preſqu'au ſortir du berceau, eſt devenue ſi générale.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

(a) *Le Secretaire avoit fait porter à l'Aſſemblée des échantillons de pluſieurs qualités de laine, qui firent juger du ſuccès préſumé de l'importation projettée.*

DE NANTES.

Les pluies de l'année derniere, & qui ont continué juſqu'à la fin de Mars de cette année, furent cauſe qu'on ne put enſemencer toutes les terres : celles ſituées dans des lieux bas ont reſté incultes, & cela eſt cauſe que la récolte des bleds n'a pas été fort abondante : cependant ce qu'on a recueilli eſt de bonne qualité.

Quant aux vignes, elles promettoient, après la Saint Jean une vendange aſſez conſiderable ; mais les ſéchereſſes de l'été les ont fait un peu couler ; & les gelées qu'elles ont eſſuyées dans les quinze premiers jours d'Octobre ont durci la peau du gros plant & l'ont empêché de mûrir. En général on eſt moins mal-traité dans le Comté Nantois que l'année derniere : les vins ſont meilleurs ; mais on prévoit déja qu'ils ſeront durs, parce que, dans la crainte de nouvelles gelées, on s'eſt preſſé de faire vendange.

DE LA ROCHELLE, *le 10 Octobre 1769.*

Les vendanges ſont finies aux environs de cette Ville ; il eſt ſurvenu pendant qu'on les faiſoit des gelées qui ayant durci les raiſins, les ont empêché de rendre autant de vin qu'ils auroient fait, ſi le temps eût été plus doux. On eſtime que ce contre-temps a diminué la récolte d'un ſixième, & que dans cette Province elle n'eſt en général que d'un quart plus forte que celle de l'année derniere ; mais le vin eſt de meilleure qualité.

(b) *M. Sarcey de Sutieres a propoſé dans la Gazette d'Agriculture l'uſage de la plante appellée* niello.

ETAT *du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Septembre* 1769, *dans les* GE'NE'RALITE'S *de*

ALSACE.				LIMOGES.				MONTAUBAN.				MOULINS.			
LIEUX des Marchés.	PRIX			LIEUX des Marchés.	PRIX.			LIEUX des Marchés.	PRIX.			LIEUX des Marchés.	PRIX.		
	l.	s.	d.		l.	s.	d.		l.	s.	d.		l.	s.	d.
Béfort.	23*			Angoulême.	25*	11	6	Cahors.	25	9	2	Aubuſſon.	26	8	
Colmar.				Bourganeuf.				Cauſſade.	26	17	6	Château-Chi.	26*	8	
Haguenau.	19	5	10					Figeac.	23	11	8	Decize.	22	4	
Landau.	15*	18	8	Brive.	24	3	4	Gourdon.	23	14	10	Evaux.	25	5	3
Scheleſtat.	20	19	5					Lauzerte.	27*	2	3	Gannat.	19	6	8
STRASB.	19	9	4	LIMOGES.	22	10		Milhau.	23	15		Gueret.	24		
wiſſembourg.	18			Tulle.	20*	15	7	Moiſſac.	26	5		Montluçon.	20	16	
								MONTAUBAN.	22*	12	6	Montmarault.	19*	4	
								Murdebarrez.	25	5	4	MOULINS.	21	8	6
								Rhodez.	23	15		Nevers.	23	4	
								Ste. Affrique.	23	4		S. Pierre le M.	20	14	
								St. Antonin.	23	15	9	St. Pourçain.	19	4	
								Villefranche.	23	8	2				
PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	19	8	10	From. le ſep.	23	5	1	From. le ſep.	24	10	6	From. le ſep.	22	10	2
Pain la liv.		2	8	Pain la liv.		2	8	Pain la liv.		2	6	Pain la liv.		2	9
Avoine le ſ.	6	2	1	Avoine le ſ.	5	4	7	Avoine le ſ.	7	10	3	Avoine le ſ.	5	6	7
Foin le q.	2	3	4	Foin le q.	1	15		Foin le q.	2	3	3	Foin le q.	1	19	9
Paille le q.	1	10	11	Paille le q.	1	2	7	Paille le q.	1	2	5	Paille le q.		15	6

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 18, juſqu'au Samedi 21 Octobre 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 25 muids 10 ſept. de froment, 10 muids 6 ſeptiers de ſeigle, & 353 muids de farines ; il reſtoit de l'autre marché 44 muids de froment, 14 muids 4 ſeptiers de ſeigle, & 438 muids 4 ſeptiers de farines, ce qui a fait 69 muids 10 ſeptiers de froment, 24 muids 10 ſeptiers de ſeigle, & 791 muids 4 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 74 muids 10 ſeptiers de froment ; il reſtoit du marché précédent 134 muids 4 ſeptiers, ce qui a fait 209 muids 2 ſeptiers.

Le Samedi 21 Octobre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1095 muids 2 ſeptier, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 385 muids 1 ſeptier ; de ſorte qu'il en eſt reſté 710 muids 1 ſeptier.

Le froment a été vendu à la Halle de 22 à 27 ℔ 15 ß, le froment nouveau, de 20 à 28 ℔, le ſeigle, de 14 ℔ 10 ß à 18 ℔. Le froment a été vendu à la Greve, de 24 à 30 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de

1# 11ß 9d. à 2# 7ß 6d. le *boiſſeau* ; les farines de remoulage, de 1# 3ß 3d. à 2# 10ß 9d. auſſi le *boiſſeau*.

Le pain blanc de Goneſſe de 2ß 9d. à 3ß la *liv.*; idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2ß 3d. à 2ß 6d.; idem de Paris, de 2ß 6 à 2ß 9d.; pain bis clair, de 2ß 3d. à 2ß 6d.; pain bis de Paris, de 2ß à 2ß 3d.

DESCRIPTION

Des Bergeries pour les moutons, telles qu'on les conſtruit en Eſpagne, tirée du Traité d'Agriculture d'Alfonſe de Herrera, traduction de l'Eſpagnol par M. Pingeron ſur l'édition faite à Madrid par Carlos Sanchez, en 1645.

Il convient que les moutons reſtent à l'abri dans les bergeries pendant quelques mois de l'année, ſur-tout dans les pays où les hyvers ſont très-rigoureux. Nos Lecteurs verront avec plaiſir que nous nous ſommes occupés du ſoin de leur enſeigner la conſtruction de ces aſyles, quoique le moindre toît ou tout autre abri pût y ſuppléer dans l'Eſpagne. La grandeur de ces écuries doit être proportionnée au nombre de brebis que le Fermier croit pouvoir nourrir ; il faut que la principale porte ſoit tournée vers l'orient ou vers le midi, puiſqu'il eſt raiſonnable de la mettre du côté où le ſoleil ſe montre le plus chaud pendant l'hyver. Le toit ſera beaucoup plus bas que dans les écuries ordinaires, afin que la chaleur s'y concentre plus volontiers; leur longueur doit ſurpaſſer de beaucoup leur largeur, pour la même raiſon. Le ſol ſur lequel ces étables ſeront bâties ira en pente, afin de faciliter l'écoulement de l'urine des moutons, & que l'on puiſſe nettoyer ces animaux avec plus de facilité : le vent ne doit point pénétrer dans les bergeries ni aucune ſorte d'humidité. On aura grand ſoin de donner aux moutons de la paille bien ſéche pour litiere, & que leur laine ne s'embarraſſe point dans le fumier, & ne ſoit pas mouillée par leur urine ; ce qui porte un grand dommage aux toiſons. Ces inconvénients donnent encore la galle aux moutons, & pluſieurs autres maladies. on levera le fumier le plus ſouvent qu'il ſera poſſible, pour en former des monceaux qu'on laiſſera pourrir pour l'utilité des Cultivateurs qui regardent la fiente de brebis comme le meilleur engrais. Il faut avoir ſoin de brûler dans les bergeries de la corne de cerf, du bois de cédre, du romarin, du genievre & autres plantes odoriférantes qui en éloigneront les ſerpens & autres animaux venimeux. L'odeur du lait les attire, & ils font beaucoup de mal aux brebis, & donnent quelquefois la mort au Berger. On obſervera donc de faire ſouvent de pareilles fumigations (a) & de tenir les bergeries les plus propres qu'il ſera poſſible. Extrait du chap. 30 du 5e Livre.

RECETTE

Pour la guériſon des bleſſures que le joug cauſe au col des bœufs (b), *tirée du* Maniſcalco iſtruito, &c. *traduit par M. Pingeron.*

Ces accidents arrivent aux bœufs quand ils travaillent trop long-temps pendant un temps pluvieux, ſoit en labourant, ſoit en menant le char. Ils peuvent avoir encore pour principe des jougs mal faits, que l'on doit reformer dès qu'on s'en apperçoit. Si l'on voit le mal dans ſon principe, & qu'il n'y ait que de l'enflure avec beaucoup de chaleur, il convient de faire ſaigner l'animal & d'appliquer ſur ſon col le déterſif ſuivant.

Prenez du ſuc de plantin avec celui de joubarbe, des blancs d'œufs, des feuilles de mûriers, du bol d'Arménie & un peu de plâtre ; vous réduirez en poudre très-fine ces deux derniers articles ; appliquez ce médicament ſur le ſiege du mal, l'enflure & la douleur ſe diſſiperont en peu de temps. Si l'un & l'autre ſont également rébelles, on appliquera le réſolutif ſuivant.

(a) *Ces fumigations, qui ne peuvent faire que beaucoup de bien aux brebis, ſont cependant moins néceſſaires dans nos climats temperés où les ſerpens & autres bêtes venimeuſes ſont moins communs que dans les pays chauds, dont ils ſont le fléau.*

(b) *On eſt dans l'uſage de faire poſer le joug ſur le col des bœufs ; ce qui ſe pratique encore dans pluſieurs autres Pays, même en France.*

Prenez de la jusquiame, de la mauve & de la branc-ursine, de chacune une poignée, que vous ferez cuire dans de l'eau commune; lorsque ces feuilles seront cuites, prenez-en le plus tendre que vous broyerez de maniere qu'elles forment une espece d'onguent; vous le mettrez ensuite dans une marmite de terre, & vous y ajouterez un peu de la décoction desdites feuilles, avec du beurre, du sain doux, de la fleur de farine, du safran, selon qu'il en sera besoin, & vous ferez cuire de nouveau le tout ensemble; vous appliquerez deux fois par jour de ce mêlange sur le siége du mal, & vous le fixerez avec des bandes de toile. Lorsque cette portion du col de l'animal, qui est affectée, viendra à suppuration, il faudra y donner un coup de lancette & faire une incision qui soit telle que la matiere purulente puisse avoir un écoulement naturel. On continuera à mettre cette composition émolliente autour du mal, & vous mettrez de l'onguent verd avec de l'étoupe, ou une plume dans l'incision. Cet onguent se fait de la maniere suivante.

Prenez une livre d'huile d'olive, un demi-verre de suc de sureau & autant de suc de morelle, une demi-livre de sain-doux, & faites bouillir le tout jusqu'à la consomption desdits sucs, vous ajouterez ensuite autant de cire jaune qu'il en faut pour donner aux huiles une certaine consistance: lorsqu'il sera parfaitement liquide, après l'avoir fait fondre une seconde fois, vous l'ôterez du feu & y ajouterez trois quarterons de verd de-gris de Montpellier réduit en poudre très-subtile; vous le mêlerez parfaitement avec la spatule jusqu'à ce que cet onguent commence à prendre une sorte de consistance; vous vous en servirez froid. Il convient à toutes les playes des animaux où il y a suppuration, pour ronger les chairs molles; on le fixe avec de l'étoupe & des bandes de toile sur les endroits où l'application de cet onguent est réputée nécessaire.

ANNONCES DE LIVRES.

Le Commerce des Vins réformé, rectifié & épuré, ou nouvelle méthode pour tirer un parti sûr, prompt & avantageux des récoltes en vin, &c. Par M. C. S. Avocat au Parlement de Paris; (M. Brac fils, Avocat en Parlement & aux Cours de Lyon), vol. in-8°. 2 livres 8 sols broché, & in-4°. sur très beau papier, 6 liv. broché. Il y en a très peu de ce format. A Amsterdam, & se trouve à Lyon, chez L. Jos. Berthou, Libraire; & à Paris, chez Saillant & Nyon, rue S. Jean de Beauvais.

Si cet Ouvrage répond à son titre, il n'est point douteux qu'il ne soit de la plus grande utilité pour les propriétaires de vignobles; mais comme nous ne connoissons ce Livre que par son titre, nous ne pouvons en porter aucun jugement, ni le faire connoître plus amplement au Public.

Traité Historique des Plantes qui croissent dans la Lorraine & les Trois Evêchés, contenant leur description, leur figure, leur nom, l'endroit où elles croissent, leur culture, leur analyse & leurs propriétés, tant pour la Médecine que pour les Arts & Métiers. Par M. Buc'hoz, Médecin Naturaliste Lorrain, & de feu S. M. le Roi de Pologne, Membre du Collége Royal des Médecins de Nancy & de plusieurs Académies, tome 9. A Paris, Chez Durand neveu, Didot le jeune, & Cavelier.

Il ne reste plus à l'Auteur que le 10e volume à publier, pour arriver au but qu'il s'étoit proposé. Le succès que cet Ouvrage a eu fait l'éloge du travail de M. Buc'hoz, qui ne cesse d'enrichir tous les jours l'Histoire Naturelle par la publication de ses Feuilles Périodiques sur les trois regnes, & par divers autres écrits où l'on reconnoît l'homme qui cherche à être utile à l'humanité. Nous avons annoncé les précédents volumes de ce Traité des Plantes. Celui-ci contient les plantes *céphaliques* & *aromatiques*; les plantes *ophtalmiques*; les plantes *stomachiques* & *vermineuses*; les plantes *fébrifuges*; les plantes *hépatiques*, & les plantes *carminatives*. Toutes les Planches des dix volumes ont été distribuées, comme nous l'avons annoncé dans le temps; ce qui forme une collection très-agréable & très utile. A la fin du dixième volume il y aura un avis au Relieur pour l'arrangement de ces Planches qui sont au nombre de deux cents.

Essai sur l'Histoire naturelle de la Taupe, & sur les différents moyens qu'on peut employer pour la détruire, avec Figures. Par M. de la Faille, Secretaire Perpetuel de l'A-

cadémie des Belles-Lettres & de la Société d'Agriculture de la Généralité de la Rochelle, Honoraire de l'Académie Impériale Franciſienne des Sciences & des beaux Arts d'Augsbourg, &c. A la Rochelle, chez Jerôme Legier 1769, vol. in 8°.

L'Auteur, déja connu par pluſieurs excellents Ouvrages, ne ſe contente pas dans celui-ci de nous donner la deſcription générale de la taupe ; il en cherche encore les diverſes eſpeces & nous les fait connoître. La deſcription qu'il fait de celle du Canada eſt très-curieuſe & toute neuve. L'Auteur, pour la rendre plus intelligible, a fait graver la figure de cet animal qui a des différences ſenſibles avec les nôtres. M. de la Faille termine ſon Ouvrage par les divers moyens qu'on peut employer pour détruire la taupe, & il donne une deſcription très-circonſtanciée des taupieres avec leſquelles il en a pris un grand nombre. Ces taupieres ſont auſſi gravées dans l'Ouvrage, qui nous a paru de la plus grande utilité, & en même temps très-bien fait.

Nota. Comme on n'eſt pas à portée d'avoir dans tous les pays d'habiles Ouvriers pour faire des taupieres, on ſeroit peut-être bien aiſe d'avoir un ſecret plus facile pour détruire les taupes, ou du moins les éloigner.

Nous avons éprouvé ce ſecret dans des jardins à la campagne, où il a très-bien réuſſi. Il s'agit d'avoir de la graine d'une plante nommée *ſtramonium fructû ſpinoſo rotundo ſemine nigricante.* Pit. Tournef. *Pomum ſpinoſum.* J. B. Raii Hiſt. &c. en François, pomme épineuſe, ou herbe aux Sorciers. Semez cette graine au printemps, & chaque grain produira une forte plante à larges feuilles, & qui s'éleve à plus de trois pieds ; elle a une odeur forte & même fétide ; il eſt dangereux de la flairer longtemps, ſur-tout lorſqu'on l'a fortement agitée. Elle eſt narcotique & propre à épaiſſir les humeurs. Lorſque les fleurs de cette plante ſont paſſées, il naît un fruit rond & épineux, comme l'envelope du marron d'Inde, mais dont les pointes ſont plus piquantes. La groſſeur de ce fruit eſt à peu près comme celle d'une noix ordinaire. Si l'on a cinq ou ſix plantes de *ſtramonium* miſes en différents endroits dans un potager, on peut être aſſuré que les taupes s'en éloigneront, & n'y feront plus de ravage.

On ſe ſert du fruit du *ſtramonium* de la maniere ſuivante. Il faut le cueillir lorſqu'il eſt mûr & que les piquants ſont bien fermes, vous le placez alors à l'ouverture d'une taupiniere ; la taupe en voulant ſortir ſe pique le bout du nez, & l'on ſçait qu'il ſuffit de tirer du ſang de cette partie de la taupe pour la faire périr. Cette épreuve a toujours été faite avec ſuccès par pluſieurs Jardiniers. On peut trouver de la graine de *ſtramonium* dans tous les jardins de Botanique ; la plante eſt annuelle.

La taupe, ſuivant l'avis de pluſieurs Obſervateurs, ne fouille que pour courir après les vers qui ſont ſa nourriture (*a*) ; & en effet, on la voit plus travailler à fouiller au dehors dans les temps humides que dans les temps ſecs. On prétend que le mulot n'eſt pas aſſez fort pour former un terrier, & qu'il ſe ſert de celui que la taupe fait pour elle. Si ces obſervations ſont vraies, il s'enſuivroit qu'en trouvant moyen de détruire les vers de terre, on ſouffriroit moins du ravage de la taupe, & qu'en détruiſant celle-ci, on ne ſeroit plus incommodé des mulots. Nous laiſſons cet examen aux habiles Agriculteurs qui ſont en même temps verſés dans l'Hiſtoire Naturelle.

SUITE DU CATALOGUE

Des Arbres & Arbriſſeaux curieux & étrangers, qui ont de l'agrément, ſoit par leurs fleurs, ſoit par la beauté de leurs feuillages, ou par leurs ſingularités. Il faut s'adreſſer à M. *Daubenton*, Maire & Subdélégué à Montbard.

Arbriſſeaux & Arbuſtes fleuriſſans, pour former des Boſquets & orner les Parterres.

	H	ß
L'Aliſier de Virginie	1	4
L'Althæa frutex à fleur rouge .		6
Le même à fleur blanche . . .		12
L'Amandier nain ſimple . . .		4

(a) *On aſſure qu'elle ne touche point aux plantes, & que c'eſt le mulot qui les ronge en ſuivant les traces de la taupe.*

	℔	ß
L'Amandier nain à fleurs doubles .	1	4
L'Amelanchier		6
L'Amelanchier à fruit rouge ou cotonaſter		12
L'Apocin de Montpellier . .	1	4
L'Arbre à la puce ordinaire . .		4
L'Arbre à la puce à petites feuilles		4
L'Arbre à taner les Cuirs . .		12
L'Aſſiminier ou Anona . . .	12	
Le Baguenaudier ordinaire . .		4
Le Baguenaudier du Levant . .		12
Le Cerifier nain du Canada . .		12
Le Chamœrifier de Sibérie, à fleur rouge		6
Le Chamœrifier à fleur blanche .		12
Le Chamœrifier des Alpes, à gros fruit		12
Le Chamœrifier à fruit bleu . .		12

	℔	ß
Le Cytiſe des Jardiniers . . .		6
Le Cytiſe de Montpellier . .		12
Le Cytiſe Lanugineux . . .		12
La Dierville		4
L'Epine à feuilles d'Arbouſier .		12
L'Epine à feuilles de Buiſſon ardent		12
L'Epine à feuilles d'Erable . .		12
L'Epine à fleurs doubles . . .	1	4
L'Epine d'Amérique		12
L'Epine-vinette du Canada . .		12
L'Epine-vinette du Levant, à fruit noir	1	4
Le Genêt d'Eſpagne . . .		4
Le Genêt de Sibérie		6
Le Genêt à feuilles de Millepertuis		4

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

COMMERCE.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *31 Octobre 1769.*

Amſterdam,	54	7	8e
Lond. . .	32	1	16
Hambourg, . .	181	¼	
Madrid, .	15	2	6
Cadix, . .	14	19	6
Livourne, .	95	¾	
Lyon, . .	½		

LYON. *le 24 Octobre.*

Amſterd. .	54	7	8e
Auguſte, .	51	5	8
Vienne, .	51	5	8
Lond. . .	32		
Gênes, .	94	⅛	
Livourne, .	96	¼	
Madrid. . .	75		
Cadix, . .	74	¾	
Paris, . .	¼	p.	0/0 p.
Marſeille,	1 ¾	p	0/0 p.
Dépôt p. Saints.	½		
Piaſt. . .	48	17	6

BORDEAUX. *le 20 Octobre.*

Amſt. .	54	7	8e
Lond. . .	32	⅛	
Hamb. . .	26	9	16e
Paris échu,	¼	p	0/0 p.

DU HAVRE, *le 24 Octobre.*

Prix courans de quelques denrées.

Froment, de 6 ℔ 10 à 6 ℔ 15 ß *le boiſſeau*; ſeigle, de 3 ℔ 5 à 3 ℔ 10 ß auſſi *le boiſſeau*; farine de la premiere qualité, de 18 à 18 ℔ 10 ß *le quintal.*

Huile d'olive de Port-Maurice & d'Oneille, 77 ℔ 10 ß, huile dito de Provence, de 76 à 77 ℔; ſavon bleu vif, 47 ℔; dito bleu pâle, 47 ℔ 10 ß; ſavon blanc, de 48 à 48 ℔ 10 ß.

Brai gras, de 27 à 28 ℔ *le baril*; brai ſec, 11 ℔ 10 ß *le cent*; goudron, de 16 à 18 ℔ *la flûte.*

Sucre terré, de 50 à 54 ℔; ſucre brut, de 29 à 32 ℔; café de la Martinique, de 1 ℔

1 ß à 1 ℔ 2 ß; dito de Saint-Domingue; de 1 ℔ à 1 ℔ 1 ß; indigo cuivré, de 7 à 7 ℔ 10 ß; dito bleu, de 8 à 9 ℔; coton de Saint Domingue, de 120 à 135 ℔; dito de la Martinique & de la Guadeloupe, de 110 à 125 ℔; cacao en grains, 14 ß; bois de campêche, de 10 à 11 ℔; coton en laine de Smyrne, de 95 à 100 ℔.

DE DUNKERQUE, *le 10 Octobre 1769.*

Eau-de-vie de Bordeaux, 1 ℔ 10 ß *le pot;* eau-de-vie de Cette, 1 ℔ 9 ß; eau-de-vie de la Rochelle, 1 ℔ 10 ß.

Sel gris de Seudres 7 ℔ 10 ß *la raziere.*

Sucre blanc de Saint-Domingue, premiere qualité, de 34 à 42 ℔ *le quintal;* sucre brut en sorte de la même Colonie, de 25 à 30 ℔; café de la Martinique, 1 ℔; café de Saint-Domingue, 18 ß; indigo cuivré, de 5 ℔ 5 à 5 ℔ 10 ß *la livre.*

INDUSTRIE.

Maniere de dessiner promptement toutes sortes de plantes & de feuilles.

La plupart des Voyageurs qui ont voulu nous rendre des plantes ou feuilles étrangeres, ont été obligés de les dessiner; & si cette opération n'a pas été faite par une main habile, ils ne les ont rendues qu'imparfaitement, & même de façon à ne les point reconnoître.

Ils ignoroient sans doute la maniere suivante, qui leur auroit épargné beaucoup de travail, & par laquelle ils auroient rendu la nature exactement telle qu'elle est.

Il faut avoir deux balles & de l'encre dont se servent les Imprimeurs. Tenez-en une de la main gauche, & mettez dessus la feuille ou la plante dont vous voudrez avoir l'empreinte; frappez-la avec l'autre balle que vous tiendrez de la main droite, d'un ou deux coups, sans la déranger. Vous ôterez la feuille ou la plante légérement, & vous la placerez au milieu d'une feuille de papier pliée en deux; après quoi vous l'étendrez sur une table couverte d'un tapis, & avec un rouleau de bois, enveloppé d'un mouchoir, ou d'un linge uni, vous le passerez une ou deux fois assez fortement dessus; vous ouvrirez le papier, & alors vous aurez sur l'un & l'autre côté l'empreinte exacte du dessus & du dessous de la feuille ou plante, & qui, outre la parfaite ressemblance avec la nature, surpassera même la plus belle gravure, sur-tout quand ce procédé sera fait avec dextérité.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 31 Octobre 1769.*

	℔	ß	
Or de Portug. à . .	716		marc.
Du Mexique à . . .	710		marc.
Du Perou à . . .	702		marc.
Les guinées à . . .	714		marc.
Ducats à	97	10	once.
Or fin à 23 k. 31 32 à	99		once.
Or à 20 karats à . .	82	10	once.
L'argent à 11 d. 20 g. à	54		marc.
Idem à 11 d. 10 gr. à	52		marc.
Piastres, à	49		marc.

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Oct. 1769.	*Lundi 30.*	*Mardi 31.*	*Mercredi 1 Nov.*
Ac. des Indes.	1072 ½	1077 ½	
Emp. de la Com.			
Prom. à 5 p ⅝.		29 ½	
Prom. à 4 p ⅝.	50 ½	50 ½	
Ac. des Fermes.	847 ½	847 ½	
2 s. p. l. du Dix.	6		
3e. Loterie.			
Annuités.		297 96	
Coup. d'An.	59 ½	59 ½	
Emp. de 50 mil.		43 ½	
Emp. de 30 mil.	49 ½ 50	50	FESTE.
Col. 1759.	50 ½ 51	51	
Canada.	51	51	
4e. L. Epoques.	14 ½	14 ½	
Nouette.	44		
tirage de la C.	3e 385 5e 331	3e 386 5e 331	
Sur la Ville.			
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. ⅝			
A 3 p. ⅝ s. l. cuirs			
Bill. de la Com.			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 88.

DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU 20 au 24 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 7 Navires François, 2 Hollandois & 1 Suedois; ſçavoir, des François, les Gabarres du Roi l'*Ecluſe*, Capitaine *Verdun de la Crenne*; la *Dorade*, Capitaine *Nielly*, venant tous deux de Breſt ſur leſt; la *Marie Anne*, Capitaine *Biller*, venant de Morlaix avec différentes marchandiſes pour le Havre & pour Rouen; la *Ville de la Rochelle*, Capitaine *Neveu*, venant de la Rochelle chargé d'eau-de vie & d'autres marchandiſes pour le Havre & pour Rouen; le *Bon Thomas*, Capitaine *Laudery*; le *S. Pierre*, Capitaine *Baguette*, venant tous deux de Cherhourg chargés de diverſes marchandiſes; la *Princeſſe du Breſil*, Capitaine *Rouſſel*, venant de Rouen, en relâche & en charge pour Liſbonne; des Hollandois, la *Concorde*, Capitaine *Maſtreck*, venant de Campveer chargé de poudre à feu & autres marchandiſes pour Guinée; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Janſen*, venant de Rouen, en relâche & en charge pour Hambourg; la *Ville de Rouen*, Capitaine *Velly* Suédois, venant de Seudres chargé de ſel en relâche pour Stockholm.

DE NANTES.

ARRIVE'E *de Navires.*

Du 13 au 20 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 14 Navires François ſans compter 22 Bâtimens de Hennebon, la Trinité, Pont l'Abbé, Vannes, Saint Valery, Dieppe & Rouen, qui ont amené 250 tonneaux de froment, 92 tonneaux de méteil, & 409 tonneaux de ſeigle, & 16 Etrangers; ſçavoir, des François le *Roſtelec*, Capitaine *Dominique Daoulas*; le *Merlin*, Capitaine *Pierre Berlan*; l'*Aimable Angélique*, Capitaine *Thomas Cario*; l'*Unité*, Capitaine *Dominique Tiris*; la *Françoiſe*, Capitaine *André Bitaud*, venant tous cinq de Bayonne avec réſine, brai gras, laine, ferremens & ſouliers; le *Conquérant*, Capitaine *Blanchard*, venant de Honfleurs avec thuile, plâtre, vin, beurre, jarres vuides, & chandelles; le *Rezzonico*, Capitaine *Olivier Chaviteau*; le *Marquis de Manonville*, Capitaine *Louis Labé*, venant tous deux de Rouen avec riz, fayance, plâtre, toile cirée, mercerie & bouteilles vuides; la *Victoire*, Capitaine *Charles Bellingreville*, venant de Dieppe avec rogues & verres à vîtres; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Olivier le Palmec*, venant de Vannes avec reſine; la *Marie*, Capitaine *Sebaſtien le Piſquer*, venant de Breſt avec fer plat & en barres; la *Félicité*, Capitaine *Jean Durand*, venant d'Audierne & de Douarnenez avec ſardines & poiſſon ſec; la *Reine des Anges*, Capitaine *Guillaume Chaton*, venant de l'Orient avec des marchandiſes de la vente; la *Marie Thereſe* de Dunkerque, Capitaine *Pierre Zephirin Bruzeau*, venant de Dunkerque avec amidon, fil, vin d'Eſpagne, huile de graine, rogues, drogueries, camelot, calemandre, cuirs tanés, couteaux, ſabre, toile de coton, jeux de moulins, cornes à lanternes, lin, cercles de fer, étain, ſucrion, plomb à giboyer & en rouleaux; des Etrangers la *Maiſon de Tedike*, Capitaine *Berend Jelles*; le *Jeune Reintje*, Capitaine *Anche Hylkes*; la *Bonne Eſpérance*, Capitaine *Jeep Jeeps Poſtma*; l'*Entrepreneur*, Capitaine *Benjamin Froſt*; la *Jeune Catherine*, Capitaine *Tjalling Baukes*; la *Paix*, Capitaine *Simon Pieter Hendler*, venant tous ſix de Dantzick avec 286 tonneaux de froment & 800 tonneaux de ſeigle; l'*Alida*, Capitaine *Pieter Hanſen*; les *Deux jeunes Goelans*, Capitaine *Claas Sybrand de Haas*, venant tous deux de Hambourg avec 60 tonneaux de froment & 234 tonneaux de ſeigle; la *Demoiſelle Adélaide*, Capitaine *Johand Berend Segelken*; la *Demoiſelle Rebeca*, Capitaine *Johan Borchers*; la *Demoiſelle Metta*, Capitaine *Herman Borgman*, venant tous trois de Bremen avec 84 tonneaux de froment, 239 tonneaux 188 milliers de ſeigle, fer, amidon & fuſils; l'*Helena Clara*, Capitaine *Tierk Klaaſes Klein*; la *Réſolution*, Capitaine *Jean Andries de Boer*, venant tous deux de Petersbourg avec 120 tonneaux de froment, fer & chanvre; le *Prince Willam*, Capitaine *Hendrik Janſe Nobel*, venant d'Amſterdam avec 34 tonneaux de froment, 186 milliers de ſeigle; amidon, fromage, azur & marchandiſes pour Guinée; le *Deſir du Frere*, Capitaine *Jean Snock*, venant de Roterdam avec papier, fromage, quincaillerie, garance, azur, marchandiſes pour Guinée; le *Samuel*, Capitaine *Ian Janſe Koſter*, venant de Zericzée chargé de fromage.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dons le même

eſpace de temps 4 Navires François & 7 Etrangers, ſçavoir, des François l'*Aimable Reine*, de 200 tonneaux, Capitaine *Poiſſon*; la *Bretagne* de 300 tonneaux, Capitaine *Soliman*, allant tous deux à la Martinique, le premier devant paſſer par Bordeaux; le *Prince Sauvage* de 140 tonneaux, Capitaine *Subra*, allant au Fort-Dauphin; l'*Hirondelle* de 140 tonneaux, Capitaine *Thibaud*, allant en Guinée; des Etrangers, la *Notre-Dame du Roſuire*, Capit. *François Ugalde*, allant à Bilbao; la *Notre Dame Dyerra*, Capitaine *Michel Antoine Denſtua*; l'*Ange Gardien*, Capitaine *François de Urtis Bera*, allant tous deux à Saint Sebaſtien chargés, comme celui qui les précéde de quincaillerie, fayance, bas de laine, ſucre terré & quelques autres marchandiſes; les *Deux Sœurs*; Capitaine *Heyne Sytzes*; le *Semeur de Graines*, Capitaine *Jacob Jurgens*, allant tous deux à Hambourg avec peaux de veaux corroyées, café, ſucre brut & terré; la *Concorde*, Capitaine *Ayman Roelands*, allant à Middelbourg avec ſucre brut & terré, ſirop, vinaigre, confitures & oignons de fleurs; la *Tjanna Debora*, Capitaine *Pieter Janſen Viſſer*, allant à Amſterdam avec ſucre brut, café & rocou.

DE LA ROCHELLE.

EXPORTATION.

Il a été exporté de cette Ville dans le courant de Septembre, pour les Pays Etrangers, 25802 livres d'indigo, 713273 livres de ſucre brut, 335514 liv. de ſucre terré, 74490 liv. de ſucre en pains, 91530 liv. de ſyrop, 125596 liv. de de café, 2432 peaux de chevreuils, 2203 livres de pelleteries communes, 47556 liv. de coton, & 38225 veltes d'eau-de-vie.

Prix courants de quelques Denrées.

Le froment, de 220 à 225 livres; orge, de 130 à 133 livres.

Eau de-vie de la Rochelle, de 118 à 120 liv.; eau-de-vie nouvelle du même endroit, 110 liv.; de Ré, la vieille eau-de-vie, 125 liv.; la nouvelle, 100 liv.; de Coignac, la vieille eau-de-vie, 164 livres.

Sel de Ré, de 800 à 810 liv.; de chaudieres de Seudres, 780 liv.; ſel blanc, 850 liv.

Sucre brut, de 26 à 30 livres; ſucre blanc, troiſiéme ſorte, de 45 à 46 livres, les autres qualités à proportion; café de Saint Domingue, 19 ſols; indigo cuivré, de 6 liv. 12 ſols à 6 liv. 15 ſols; rocou, de 1 à livre 1 ſol; coton de S. Domingue, de 115 à 117 liv. 10 ſols; ſyrop, 15 liv. 10 ſols.

DE MARSEILLE.

ARRIVÉE de Navires.

Du 8 au 15 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 34 Bâtimens François & 18 Etrangers, venant de Roterdam, de Larache, d'Alger, d'Alexandrie, d'Acre, de Salonique, de Patras, de Sicile, de Meſſine, de Seculiana, de Mayora, de Terra nova, de Trapano, d'Arbiſſola, de Marſala, de Leſcuillette, de Barletta, de Livourne, de Civita-Vecchia, de Cagliari, de Gênes, de Savone, d'Antibes, d'Oneille, de Nice, du Petit-Nord, de Luan, de Port-Maurice, de Narbonne, de Cannes, d'Arles & de Toulon, chargés de diverſes marchandiſes d'épiceries, drogueries, du Levant & autres; mais parmi ces différens Bâtimans, le *Saint Jean*, Capitaine *Barthelemy Ravaizon*, de Cannes ainſi que le ſuivant; la *Vierge du Rozaire*, Capit. *Claude Monnier*, venant tous deux de Cannes; le *Très-Saint Sacrement*, Capitaine *Paul di Palma*, de Gayette; la *Sainte Anne*, Capitaine *Louis Reymond*, de Cannes; le *Saint Antoine de Padoue*, de Catalogne; la *Sainte Croix*, Capitaine *Louis Michel* de Marſeille, venant tous quatre de Civita-Vecchia; le *Saint Pierre*, Capitaine *Jean-Joſeph Periſol*, de Cannes ainſi que le ſuivant; la *Sainte Claire*, Capitaine *Jean Flore*, venant tous deux de Nice; la *Favorite*, Capitaine *François Reveſt* de Marſeille; le *Saint Eſprit*, Capitaine *Victor Ducros* de la Ciotat; l'*Etoile du Matin*, Capitaine *Mathieu Richari* de Cette, venant tous trois de Livourne; le *Phenix*, Capitaine *Joſeph Marie Martinenq* de Marſeille, venant d'Alger; le *Preux*, Capitaine *Jean-Pierre Garnier* de la Ciotat, venant de Cagliari; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Joſeph Friderico* Corſe, venant de Gênes, apportoit avec les treize autres 9620 charges de bled & autres marchandiſes en petite quantité.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 11 Novembre.

AGRICULTURE.

SUITE

Du Compte rendu par M. Cabanis, Secretaire Perpétuel de la Société Royale d'Agriculture de Limoges au Bureau de Brive, dans l'Assemblée publique de ce Bureau, du 29 Mars 1769.

LA lecture de la seconde partie du Mémoire de M. l'Abbé Bodeau, intitulé *Avis aux honnêtes gens qui veulent bien faire*, inseré dans les *Ephémérides du Citoyen*, donna occasion à M. Treillard & à quelques-autres Messieurs de la même Assemblée d'observer qu'il s'est introduit bien des abus dans la pratique des Meûniers & des Boulangers de cette Ville & des environs, & qu'une démarche essentielle à faire, pour mettre les Officiers de Police en état de réprimer une partie de ces abus, seroit de bien constater la quantité & le poids de farine que doit rendre un septier de froment mesure de Brive, ainsi que la quantité de pain blanc, bis, ou de ménage, que peut donner cette même farine; de faire les mêmes épreuves sur du bled méteil, pour, d'après le résultat de ces tentatives, invoquer un Réglement de la Police sur tous ces objets. Le Bureau crut que personne ne pouvoit mieux faire toutes ces épreuves que M. l'Abbé de Laval; nous esperons qu'il voudra bien répondre à ce desir de ses Confreres.

Dans la seconde Séance du même mois, M. Dubois nous dit avoir vu du pain fait à Limoges avec un mêlange de farine commune & des pommes de terre, qui lui avoit paru bien conditionné, & ajouta qu'il seroit important de sçavoir au juste la manipulation, le résultat & les produits d'un tel mêlange, ainsi que la qualité de farine & les quantités respectives qui avoient été employées dans ce mêlange. M. Desmarets consulté là-dessus, nous a annoncé un Mémoire sur cette matiere, quand il aura suivi cet objet avec toute l'assiduité & l'attention nécessaires : en attendant, M. de Saint-Hilaire, à qui M. Dubois avoit donné l'éveille de cette découverte indiquée depuis 1767 par un Associé du Bureau de Rouen, voulut en faire l'essai dans son Fief de la Borde, où il avoit récolté une quantité considérable de pommes de terre; le procédé de notre Confrere fut de faire prendre des quantités égales de farine blutée au tamis de soie, & de pommes de terre crues bien lavées, dépouillées de leur épiderme par une lotion à l'eau bouillante, & ensuite écrasées sous un rouleau à Pâtissier, au point d'en former une pâte dure. Ces deux substances incorporées & pêtries ensemble, avec la quantité de levain & d'eau suffisante furent divisées en deux pains que M. de Saint-Hilaire fit mettre au four un quart d'heure, dit-il, après le pain ordinaire; ils y demeurerent quatre heures : le quart d'un de ces pains fut envoyé à notre Bureau, & trouvé à peu près du goût du pain de seigle ordinaire, à cela près qu'il étoit un peu ciré; ce que M. de Saint-Hilaire

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

attribue au degré de chaleur donné à l'eau pour pêtrir. Il convient qu'un eſſai unique, comme le ſien, ne peut encore avoir trait à des aſſertions fondées ; la lettre dans laquelle il en rend compte contient pluſieurs réflexions intéreſſantes ſur les avantages & les difficultés qui ſe préſentent pour la culture & l'emploi des pommes de terre, ainſi que ſur les moyens de les préparer, pour les faire entrer dans la compoſition du pain ; il paroît perſuadé néanmoins que la pomme de terre ne peut devenir une nourriture de reſſource pour le Payſan Limouſin, que dans le cas d'une extrême diſette des autres grains, & ſur-tout de la châtaigne, qui aura toujours la préférence ſur cette racine. Malgré cette perſuaſion, M. de Saint Hilaire nous annonce de nouveaux eſſais pour l'année prochaine (*a*).

Nous reçûmes à la ſeconde Séance de Janvier les obſervations du Bureau d'Angoulême ſur la perception des dixmes, confirmatives & beaucoup en ampliation de celles qu'avoit faites M. Treillard ſur ce même objet.

Ces nouvelles obſervations tendent à démontrer que la quotité de dixmes qui ſe perçoit ordinairement, & qui paroît n'être que la dixième partie de la récolte, forme au moins un quart, quelquefois le tiers du revenu réel que l'on peut tirer de la terre : un calcul détaillé, & qui paroît fort exact, répand beaucoup de lumieres ſur cette aſſertion, relativement aux différentes productions. Les réflexions judicieuſes qui regnent dans cette courte diſſertation d'un bout à l'autre, tant ſur les abus que ſur les inconvénients de la forme de percevoir les dixmes, pourroient ne pas plaire à tout le monde, attendu que la diverſité des intérêts entraîne toujous la différence des ſentimens; mais c'eſt le poids des raiſons & non les perſonnalités qui doivent décider de telles queſtions. Quant aux remédes à propoſer pour rémédier aux abus relevés, ajoute le Rédacteur de ces obſervations, il en eſt pluſieurs qui ſe préſentent d'eux-mêmes, & la ſageſſe du Miniſtere adoptera ſans doute celui qu'elle trouvera le plus conforme à ſes vues économiques, ſi les circonſtances lui permettent d'ajouter ce nouveau bienfait à ceux qu'elle a déja répandus ſur l'Agriculture.

M. Treillard nous lut d'autres obſervations ſur les différentes manieres d'interpréter l'immunité de dixme & de taille attribuée aux défrichements par la Déclaration du 13 Août 1766. Cette loi paternelle éprouve, dit M. Treillard, de grandes difficultés & fait naître à tout moment des doutes & des occaſions de procès ſur les exceptions prétendues & ſur l'application des immunités qui y ſont décernées, & il entre dans le détail des allégations fournies par les Décimateurs, pour anéantir & rendre illuſoire ce privilége ; releve les différentes manieres d'entendre le mot de défrichement, & les contradictions frappantes qui ſe ſont préſentées à lui ſur cette matiere : il propoſa enſuite de préſenter ces inconvéniens aux Bureaux de Limoges & d'Angoulême, & de demander leur réunion, pour en faire part au Miniſtère & provoquer une Déclaration interprétative, qui coupât dans la racine les conteſtations à mouvoir dans cette matiere : le Bureau de Limoges n'a pas tout-à-fait ſaiſi, ou du moins il a paru éluder les difficultés développées par M. Treillard.

Les changements propoſés dans la précédente Séance, pour la nouvelle réduction de nos Statuts, furent exécutés dans celle-ci ; on en eſt aſſez inſtruit par la nouvelle publication qui en a été faite.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

LETTRE DE M. DELAIR.

De Blois, le 24 Octobre 1769.

Vous deſirez, Meſſieurs, d'être inſtruits des récoltes des différentes Provinces du Royaume ; il ſeroit égalem^t avantageux que vous le

(a) *Nous avons donné dans nos Gazettes pluſieurs manieres de faire ce pain ; nous en avons goûté de toutes, & nous pouvons aſſurer qu'il eſt très-bon ; mais on ne peut ſe diſſimuler qu'il paroît bien leger pour ſervir de nourriture aux* hommes de peine, *parce qu'effectivement il n'a pas aſſez de ſubſtance. Le pain fait avec la châtaigne eſt certainement plus ſolide ; mais tous les eſtomachs peuvent-ils s'en accommoder ?*

puiſſiez être des Provinces étrangeres, afin d'en charger vos Feuilles ; vos Abonnés, & tous ceux qu'elles intéreſſent, y trouveroient une grande ſatisfaction (*a*). Il ſeroit à ſouhaiter de voir ſouvent des lettres auſſi judicieuſes & auſſi énergiques que celle qui eſt inſérée dans votre Gazette, N°. 82 ; le Bureau d'Agriculture établi au Mans, & qui vous l'a adreſſée, nous a ſouvent prouvé les généreux efforts des Membres illuſtres dont elle eſt compoſée, & l'utilité de pareils établiſſements. En nous communiquant leurs productions, on avancera à grands pas dans la connoiſſance de la ſcience économique. On ne peut auſſi donner trop de louanges à celle du Bureau de Brive qui travaille avec la même ardeur à procurer, autant qu'il eſt poſſible, les plus grands avantages à ſon Canton.

Notre Beauce, dans l'étendue de quatre à cinq lieues qui nous avoiſinent, a paſſablement donné de grain ; mais pluſieurs Paroiſſes, qui ont été grêlées, ont beaucoup diminué leur produit ; celles qui ſont au-delà de ces limites, n'ont pas été ſi bonnes ; pluſieurs terres n'ont pu être enſemencées, à cauſe des pluies & des autres temps contraires : on avance beaucoup dans celles de cette année ; le temps eſt on ne peut pas plus favorable ; le grain eſt de la meilleure qualité ; le froment y fut vendu le 21 Octobre, de 136 à 140 liv. le muid peſant 11 à 1200 livres ; l'avoine, de 8 à 9 ſols le boiſſeau ; les pois rouges & gris, de 16 à 17 ſols ; les blancs, de 18 à 20 ſols ; la veſce, de 14 à 15 ſols ; les foins ſont auſſi de très-bonne qualité, & valent, de 35, 40 à 45 ſols les 104 livres : les prés bas ont aſſez donné, mais les prés hauts n'ont pas été ſi bons ; la paille vaut, de 18 à 20 liv. les cent quatre bottes ; les pommes de terre, 10 ſols le boiſſeau.

La haute & baſſe Sologne ne produiſent que du ſeigle ; & une bonne partie n'a pu recevoir cette année de ſemence ; celle qui en a reçue n'a produit, dans les meilleurs cantons, qu'environ moitié de récolte, d'autres le quart, & d'autres ont rendu à peine leur ſemence.

Le Berry eſt un peu mieux partagé ; le froment que cette Province fournit les Mercredis aux Marchés de Romorantin, y fut vendu 30 à 31 ſols le boiſſeau de 11 à 12 liv. au dernier Marché, & le ſeigle 25 ſ. l'orge 16 ſols, l'avoine 10 ſols, le ſarraſin 9 ſols, le foin, de 40 à 45 liv. le cent ; les oies 9 à 10 liv. la douzaine, & 15 à 18 liv. les dindes.

La récolte des vins blancs de notre Province n'a pas été à plus de trois pieces par arpent l'un dans l'autre ; celle de Sologne a été au plus à deux pieces ; les vins de ces premiers climats étoient preſques tous entonnés avant la gelée qui vint la nuit du 5 au 6 d'Octobre : ainſi elle n'a pu altérer la qualité ni en diminuer la quantité ; le vin y eſt meilleur que l'année derniere, & ſe vend, de 100, 105 à 110 livres les deux poinçons.

Celui de la Sologne, dont le raiſin étoit mûr, fut vendange immédiatement après cette gelée ; ainſi elle n'en a diminué que foiblement la quantité ſans en altérer la qualité qui eſt bonne ; il y vaut, de 100 à 105 liv. le tonneau dans les meilleurs crus ; pluſieurs les laiſſent à 110 liv. & je crois qu'ils y viendront.

On n'a qu'environ trois pieces par arpent dans la côte de Grois, Madon, Saint-Dyé, Molineuf & Chambon ; l'Auvenat, qu'on laiſſe à 170 liv. n'a pas tant donné que le Lignage qui ſe vend, depuis 100, 110, 115, 120 & juſqu'à 125 liv. ſelon les crus & qualités : tous ces vins ſeront bons & chers ſur le haut temps.

Les gros noirs ou vins de teinture ſont encore ceux qui ont le moins donné en général ; il y a cependant des cantons (mais en petit nombre) mieux partagés, qui ont environ un poinçon à la boiſſelée, pendant que beaucoup d'autres le cueillent à peine à l'arpent ; il s'y vend avec forte demande, depuis 160 juſqu'à 180 & 190 liv. beaucoup le tiennent à 200 livres ; ils ſont de bonne qualité & font 10 à 12 ; il en reſte peu à vendre.

(*a*) *Nous avons déja annoncé que la récolte des grains avoit été très-conſidérable en Angleterre, en Italie & en Sicile, & que le prix en étoit beaucoup tombé à cauſe de l'abondance. Le ſeptier du plus beau froment, meſure de Paris, ne vaut à Londres que 25 liv. 1 ſol 5 deniers monnoie de France.*

On écrit du Pays bas que la gelée du 5 au 6 de ce mois y a fait un tort conſidérable & ruiné la plus grande partie de leurs eſpérances ; les raiſins de ces cantons n'acquierent leur entiere maturité que vers la Touſſaint, & on ne les récolte qu'après ce temps; cependant, pour éviter la ruine entiere de ce fruit, on a dû commencer le 23 d'Octobre à les cueillir. Mais quel vin donneront-ils ? Il eſt à préſumer que ſans ce malheur, nos vins n'auroient pas eu une ſi forte & avantageuſe demande.

OBSERVATIONS

Sur la qualité & la quantité des ſemences propres pour chaque nature de terre, & du temps où l'on doit les ſemer. Par M. Sarcey de Sutieres (a).

Il eſt très-eſſentiel de faire attention qu'on ne doit confier à la terre que ce qu'elle eſt en état de porter ; il faut donc, comme on l'a déja dit, conſulter la qualité du ſol avant que d'y répandre la ſemence.

Dans une bonne terre propre à la production du froment, huit boiſſeaux, meſure de Paris, ſuffiſent pour un arpent de cent perches, (22 pieds pour la perche) pourvu que les grains ſoient bien chaulés, que la terre ait reçu les engrais qui lui ſont propres ; que les labours aient été faits ſuivant la maniere qui a été indiquée d'ailleurs, & que la ſemence ſoit enterrée avec la herſe. Les ſemences doivent être faites dans ces ſortes de terres au commencement d'Octobre. Si la terre étoit très-bonne & très-ſaine, on pourroit l'enſemencer dans tout le courant du mois. Au reſte cela dépend des circonſtances ; car ſi le temps étoit conſtamment beau & doux, il ſeroit poſſible de ſemer du froment juſqu'à la S. Martin. Il eſt bon d'obſerver que ce retard ne peut avoir lieu que pour les terres très-ſaines & qui ne ſont point humides. Il eſt à craindre, pour un terrein humide, que les gelées ne ſurviennent lorſque le grain eſt en lait, ce qui le feroit périr. On doit conclure de cette obſervation que les terreins humides doivent être enſemencés de bonne heure, ſi l'on veut éviter les accidents qui pourroient arriver.

Le bled ramé, que M. de Sutieres conſeille pour les bonnes terres un peu mêlangées, doit être ſemé à la fin de Septembre ou au commencemt d'Octobre. La quantité de ſemences doit être la même par arpent que celle de froment pur, en obſervant toujours les régles preſcrites ci deſſus.

Le bled ramé, mis dans la terre bien préparée, produira, à peu de choſes près, autant de froment que s'il étoit ſemé tout pur. Sans ce mêlange, le froment ne feroit dans ces ſortes de terres qu'une foible production ; le ſeigle le couvre dans les grandes ardeurs, & lui ſert de ſoutien.

Le gros méteil, qui convient aux terreins moins bons & plus mêlangés, doit être ſemé depuis le 20 juſqu'au 30 Septembre ou environ. La quantité de ſemences pour chaque arpent ne doit être que de ſept boiſſeaux, meſure de Paris. Ils pourront produire dix ſeptiers ou environ, meſure de Paris.

Le méteil, qu'on met dans les terres encore plus mêlangées, doit être ſemé à peu près dans le même temps que le gros méteil. La quantité de ſemence par arpent eſt de ſix boiſſeaux, meſure de Paris. Ces ſemences rapporteront environ 8 ſeptiers.

Le petit méteil, ainſi que les ſeigles, peuvent être ſemés depuis le 10 Septembre juſqu'au 20. La quantité de ſemence par arpent, pour le petit méteil, eſt de cinq boiſſeaux, & de quatre pour le ſeigle ; le tout meſure de Paris. Les cinq boiſſeaux de petit méteil produiront environ ſix ſeptiers (a).

Si toutes les natures de terre ſont cultivées ſuivant les principes qu'on a donnés ci-deſſus, & ſi les grains ſont bien chaulés, les quantités de ſemences qu'on vient d'indi-

(a) *Pluſieurs Agriculteurs nous ont demandé quels étoient les principes de M. de Sutieres ſur le temps des ſemences & ſur la quantité qu'on devoit employer par arpent. Pour ſatisfaire à leur demande, nous avons engagé M. de Sutieres à nous envoyer les Obſervations ſuivantes.*

(a) *Ils ont rendu à M. de Sutieres cette année, 1769, environ ſept ſeptiers.*

quer ſont très-ſuffiſantes ; puiſque ſi l'on en employoit davantage, on riſqueroit de n'avoir que de foibles productions, par la raiſon que chaque grain devant former une forte touffe, les plantes ſe trouveroient trop reſſerrées, & par conſéquent ne pourroient pas bien profiter.

Il faut obſerver qu'en ſemant trop tôt les bleds d'hyver, ils ſont dans le cas de s'épouſſer, & l'épi qui ſe trouve formé dans la tige avant l'hyver eſt entierement perdu. Si l'épi ne ſe formoit pas, il y auroit toujours à craindre d'avoir des bleds épouſſés, qui pourroient verſer en fanage au printemps, ou ne produire qu'une paille veule & creuſe, au bout de la quelle ſe trouveroit un épi foible & maigre.

Telles ſont les régles générales pour les ſemences d'hyver ; paſſons à celles qu'il faut ſuivre pour les Mars.

S'il fait beau, il faut commencer les ſemences d'avoine au 15 de Février, en obſervant de n'en ſemer, dans cette ſaiſon, que dans des terreins ſains ou chauds, & continuer les ſemences juſqu'au 15 de Mars au plus tard. Si les avoines ne ſont pas ſemées alors, il ſeroit plus à propos de ne ſemer que de la veſce, de la lentille, des biſailles ou dragées, parce que les avoines ſemées trop tard ne grainent jamais autant que celles qui ont été ſemées de bonne heure, n'ont pas la même qualité, & ſont expoſées à être échaudées par les chaleurs ou les coups de ſoleil.

Les bleds de Mars peuvent ſe ſemer depuis la fin de Février juſqu'au 15 de Mars, en obſervant que les premiers qu'on ſeme doivent être mis dans des terres ſaines & chaudes ; car il faut enſemencer plus tard les terreins humides, à cauſe des gelées qui peuvent ſurvenir & qui ſont plus d'effets ſur une terre naturellement humide que ſur une terre chaude, & par conſéquent ſéche de ſa nature.

Depuis le 15 de Mars juſqu'au 15 d'Avril, il faut ſemer les veſces, lentilles, biſailles, &c. Si on les ſeme plus tard, elles ſeront expoſées à des chaleurs qui les brûleront dans leurs premieres pouſſes, & qui les feront périr ou du moins languir.

La quantité de ſemences pour les bleds de Mars eſt, par arpent, de ſix boiſſeaux, meſure de Paris ; l'orge à peu près de même. Ces deux eſpeces de grains ne doivent être mis que dans les bonnes terres, c'eſt-à-dire, que dans celles qui ſont propres à porter du froment d'hyver & du bled ramé.

La quantité de ſemences pour les avoines doit être proportionnée à la qualité de la terre ; on ne riſque jamais d'en mettre plus que moins, parce que ſi l'on s'apperçoit qu'elles ſoient trop drues lorſqu'elles ont pouſſé, on fait paſſer la herſe par-deſſus, & par ce moyen, on en diminue la quantité.

Tous ces grains doivent être chaulés.

On le répéte, ces régles ne ſerviront de rien ſi l'on ne ſuit pas celles que M. de Sutieres a preſcrites pour le labourage, l'application des engrais, le bombement des planches, le chaulage, l'établiſſement des ſangſues dans les terreins humides, &c. Toutes ces choſes ſéparées l'une de l'autre ne produiront point les effets qu'on pourroit en attendre ; elles ſont tellement liées les unes aux autres, qu'on ne peut ſe diſpenſer de les faire marcher toutes enſemble.

On trouvera tous ces principes raſſemblés dans l'*Ecole d'Agriculture Pratique*, dont l'impreſſion eſt déja avancée. Auſſi-tôt que l'Ouvrage ſera fini, nous l'annoncerons dans notre Gazette.

RECETTE

Pour connoître ſi le vin ou le moût éſt mêlé avec de l'eau, tirée d'un ouvrage Eſpagnol intitulé : Agricoltura general, &c compueſta per Alonſo de Herrera. *Traité Complet d'Agriculture, par Alphonſe de Herrera, & traduite par M. Pingeron.*

Rien ne contribue plus à faire gâter le vin dans les tonneaux que d'y mettre de l'eau. Il y a pluſieurs moyens de s'aſſurer de ce mêlange. Creſcentius dit qu'en jettant des poires crues, coupées par le milieu, ou ſimplement des mures dans le vin, elles ſurnageront ſi le vin eſt pur, & ſe précipiteront au contraire s'il y a de l'eau. Il eſt encore un autre expédient pour parvenir au même objet ; on prend un de ces roſeaux qui croiſſent ſur les bords des lacs ou des rivieres, & même un roſeau ou une paille la plus unie que l'on peut trouver, que l'on

frotte avec de l'huile ou du ſuif; on la plonge enſuite dans le vin de maniere qu'elle touche le fond du tonneau; on verra l'eau s'y attacher en d'autant plus grande quantité que l'on en aura mis dans le tonneau. On peut encore faire uſage de ce troiſième moyen. On met une certaine quantité de vin ou de moût ſoupçonné dans un vaſe de terre non vernillé, qui ſoit abſolument neuf; s'il y a de l'eau dans le vin, elle paſſera au bout de quelques jours au travers des pores du vaſe. Il eſt encore une autre expérience. On jette un peu de vin ſur un morceau de chaux vive; s'il eſt mêlé avec de l'eau, la chaux ſe diſſoudra en s'écartant, & conſervera au contraire la forme & ſa dureté, ſi le vin eſt ſans mêlange. On peut faire une cinquième expérience. On fera bouillir de l'huile d'olive dans un petit poëlon, & l'on y jettera un peu de vin. S'il y a de l'eau, l'huile petillera; ce qui n'arrivera pas ſi le vin eſt pur. Quelques perſonnes prennent encore du vin dans leurs mains, qu'ils trottent enſuite. Si la liqueur s'y arrête & paroiſſe viſqueuſe, on peut être aſſuré qu'il n'y a point d'eau; ſi au contraire le vin ne s'attache point aux mains, c'eſt une preuve qu'on y en a mis. Il y a encore d'autres moyens pour ſe convaincre de la même choſe. On prend, par exemple, une éponge qui n'ait jamais ſervi; on l'imbibera de bonne huile d'olive, & l'on en bouche le vaſe où l'on a mis le vin, de maniere qu'il n'en puiſſe rien ſortir; ce qui coulera de l'éponge ſera l'eau qu'on aura mis dans le vin. On doit regarder comme une choſe merveilleuſe la maniere de ſéparer l'eau d'avec le vin; on y parvient, 1°. en bouchant le vaſe où l'on a mis de l'eau & du vin, avec une éponge nouvelle imbibée d'huile d'olive, comme on l'a déja dit; on renverſera enſuite le vaſe de maniere que la liqueur touche l'éponge; on en verra ſortir l'eau & le vin reſtera pur. Caton & Pline affirment que ſi l'on fait un vaſe avec du liere qui ſoit bien ſec, & qu'on mette un peu de vin, s'il y a de l'eau, le vin paſſera par ſes pores & l'eau reſtera ſeule; ſi au contraire le vin eſt ſans mêlange, il ſortira de même, mais le vaſe reſtera abſolument vuide. Chapitre 24 du Livre ſecond, édition de Madrid, faite en 1645 chez Charles Sanchez.

SUITE DU CATALOGUE

Des Arbres & Arbriſſeaux curieux & étrangers, qui ont de l'agrément, ſoit par leurs fleurs, ſoit par la beauté de leurs feuillages, ou par leurs ſingularités. Il faut s'adreſſer à M. *Daubenton*, Maire & Subdélégué à Montbard.

Arbriſſeaux & Arbuſtes fleuriſſans, pour former des Boſquets & orner les Parterres.

	H	S
Le Spiréa à feuilles d'Obier		4
La Symphorine		12
Le Tamaris d'Allemagne		4
Le Tamaris de Narbonne		4
Le Troêne panaché de jaune		
Le Xyloſteon de Canada		12

Arbres & Arbriſſeaux toujours verds, pour former des boſquets d'hyver & des paliſſades.

	H	S
L'Alaterne ordinaire		12
L'Alaterne argenté	2	
L'Alaterne doré	2	
L'Arbre de vie de Canada		6
L'Arbre de vie de la Chine		6
La Barbe de Renard de Marſeille		12
Le Buplevrum, ou l'oreille de Lievre en arbriſſeau		
Le Buis à feuilles bordées d'or		12
Le Buis à feuilles panachées de jaune		12
Le Buiſſon ardent		12
Le Cedre de Virginie	1	10
Le Chêne Verd		12
Le Cyſte		12
Le Cyprès mâle	1	4
Le Cyprès femelle	1	4

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle; des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 25, juſqu'au Samedi 28 Octobre 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 80 muids 7 ſept;